

Dossier de presse



Contenu

1. Un centre de référence incontournable	3
2. <i>Manger – L'essence de vie :</i> l'exposition permanente	4
3. Des ateliers culinaires pour tous les goûts	6
4. La Fourchette	7
5. Un écosystème digital unique au monde	8
6. Portrait, factsheet & lexique	9
7. Informations pratiques	10
8. Contact	11

1. Un centre de référence incontournable

Aucune thématique n'est plus intimement liée à l'homme que l'alimentation – elle concerne chaque être vivant, que ce soit au niveau culturel, physiologique, social, économique ou médical. Créé en 1985 pour répondre aux questionnements concernant le vaste domaine de l'alimentation humaine dans le monde et à travers les siècles, l'Alimentarium a été le premier musée au monde entièrement dédié à l'alimentation. 30 ans après, le Musée se réinvente et poursuit sur sa voie de pionnier en déclinant ses activités aussi bien dans l'espace physique du lieu que sur le web.

Pour le volet physique, c'est un Musée entièrement repensé qui attend les visiteurs. Baptisée *Manger – L'essence de vie*, l'exposition permanente propose de répondre à trois questions-clés : «Qu'est-ce que je mange ?» «Comment je mange ?» et «Pourquoi je mange ?» Elles nous renvoient à la réflexion sur les aliments, la société, les fonctions corporelles et leur interdépendance avec l'alimentation. L'expérimentation pratique faisant partie intégrante de l'ADN du Musée, de nombreux ateliers culinaires encadrés par des cuisiniers professionnels sont ainsi au menu, sans oublier les activités pédagogiques pour les enfants et les adolescents.

Musée de nouvelle génération, l'Alimentarium se découvre désormais aussi à travers son écosystème digital. En plus d'une collection de 400 objets digitalisés, d'un lexique de l'alimentation et d'un magazine en ligne, le Musée a développé une offre spécifiquement destinée aux élèves ainsi qu'à leurs enseignants et à leurs parents. Baptisée *Alimentarium Academy*, cette plateforme en ligne doit favoriser les nouveaux modes d'apprentissage, de partage et d'enseignement à travers des supports de cours MOOCs (Massive Open Online Courses), des jeux pédagogiques, des articles et dossiers thématiques. De nombreux défis de santé attendent les générations futures, dont certains peuvent être influencés par l'alimentation – obésité, diabète ou troubles cardiovasculaires. Ce programme vise notamment à les sensibiliser à ces enjeux de société majeurs.

À travers cette mutation digitale de grande ampleur, l'Alimentarium ouvre les portes de l'alimentation et de la nutrition à chacun, selon ses intérêts, ses préférences, son envie d'apprendre ou d'expérimenter, dans le Musée ou à distance. Il se profile comme un centre de référence incontournable pour toute question liée à l'alimentation, qu'elle soit historique, actuelle ou future.

Ursula Zeller

Directrice

2. Manger – L'essence de vie : l'exposition permanente

Au cœur de l'offre du Musée, la nouvelle exposition permanente place le visiteur au centre du discours en impliquant son corps, son environnement et son entourage. La visite s'articule ainsi autour de **trois axes de contenus** :

Secteur Aliment = Moi et l'extérieur

Secteur Société = Moi et les autres

Secteur Corps = Moi et l'intérieur

Par l'expérimentation sensorielle et virtuelle, la recherche active d'informations, l'apprentissage guidé et ludique, le visiteur est amené à prendre conscience de la complexité de l'alimentation dans le monde et à travers les âges.

Au terme de sa visite, il peut mieux saisir toutes les implications d'un geste devenu si banal : manger. Élément central de cette scénographie immersive : chaque secteur présente un grand jeu interactif.

Secteur Aliment

D'où viennent les aliments, comment sont-ils produits ? Comment peut-on les transporter ou en disposer pendant l'hiver ? Quels sont les modes de cuisson, de découpage ou d'élaboration pour en faire des recettes délectables ? Dans ce premier secteur, le visiteur explore le monde des aliments pour répondre à une question essentielle : « Qu'est-ce que je mange ? ».

Un premier espace le plonge dans une nature idyllique. Entouré de projections interactives, il contemple la formation accélérée des aliments, de leur développement à leur conditionnement : pousse du maïs ou du houblon, élevage du cochon ou de l'esturgeon ou encore jaillissement de l'eau de source.

Après la découverte de l'infinie variété de notre alimentation, place à la Production, un espace qui propose un regard sur les différents systèmes alimentaires existant autour du globe. Des objets utilisés pour la cueillette, la chasse, l'élevage ou la culture sont présentés dans plusieurs vitrines et remis dans leur contexte grâce à des bornes tactiles qui permettent de les visualiser en trois dimensions.

Pour prendre conscience de toutes les pérégrinations des aliments après leur production, le visiteur interagit avec une paroi écran qui s'illumine en fonction du parcours choisi.

Une façon ludique de découvrir leurs modes de diffusion, leurs moyens de transport et leur traçabilité. Produire et transporter sont des activités qui ouvrent l'appétit. Mais avant de passer à table, il faut encore transformer les aliments. Pour comprendre la fabrication, la conservation et la préparation artisanales et industrielles de la nourriture, le visiteur dispose à nouveau d'objets en vitrines, de bornes interactives et de témoignages filmés. Une grande table tactile lui donne l'occasion de s'initier à la cuisine à travers plusieurs jeux interactifs sur les recettes et les techniques culinaires.

Secteur Société

À travers le secteur Société, le visiteur est mis en relation avec ses semblables. L'alimentation humaine est avant tout un marqueur social et culturel, qui nous donne des indices pour apprendre à se comprendre et à comprendre l'autre. En recevant à dîner, nous tissons des liens, nous affichons notre statut social, nous ritualisons des pratiques, nous perpétons une tradition de convivialité. Invités et invitants s'exposent, s'expriment. Une façon subtile de parler de soi et de se confronter aux autres. Favorisant le partage des connaissances et des expériences, ce secteur privilégie l'échange en commençant par poser la question du « comment je mange ? ». Les trois grandes thématiques qui rythment la visite montrent que manger n'est pas seulement un besoin vital, mais que cet acte revêt une fonction sociale essentielle.

Dans un cocon rempli de photographies et de témoignages représentant la sphère intime, le visiteur comprend à quel point son éducation et son cercle familial construisent son rapport à la nourriture. Un mur communautaire l'invite à se questionner sur les nouveaux phénomènes de société tels que le *foodporn* ou l'utilisation des hashtags. De New York à Séoul, #pizza, #burger, ou encore #bulgogi se font écho de nos envies et découvertes culinaires cosmopolites. Cependant, le silence de certaines parties du monde dévoile d'autres réalités et frontières alimentaires...

Une borne pour alimenter la « madeleine de Proust » de l'Alimentarium, sorte de mémoire créée pour et par les visiteurs, permet de déposer ses souvenirs d'enfance, ses astuces et ses *gastroselfies*. Libre à chacun d'y ajouter sa recette favorite qui sera peut-être reprise par les cuisiniers de l'Alimentarium !

En continuant la visite, le visiteur se rend compte que ses choix et ses habitudes relèvent aussi de sphères sociales et culturelles beaucoup plus vastes, au carrefour d'influences multiples. Chaque société, chaque culture définit ses aliments autorisés, ses interdits, ses aliments initiatiques. A côté des tabous culturels ou religieux, notre époque est aussi « friande » de nouveaux préceptes alimentaires (moins de sel, moins de sucre, ...). Devant une série de photographies grand format, le visiteur est amené à s'interroger sur la diversité des pratiques alimentaires d'ici et d'ailleurs, mais aussi d'hier et d'aujourd'hui. Quelles sont les conséquences de nos choix alimentaires sur notre santé, sur l'environnement, sur la vie des autres hommes ? Pourquoi mangeons-nous « sans faim » ?

Dresser la table est sacré, dans tous les pays et de tout temps. A travers des jeux sur les arts et les manières de table de différentes cultures, une table interactive met en scène certaines de ces valeurs fondamentales. Pour terminer son parcours, le visiteur se retrouve devant une grande paroi d'images vivante et colorée, complétée par un choix d'objets issus de la collection du Musée. Ce dispositif évoque la richesse des rites, des fêtes et des lieux de consommation qui existent à travers le monde.

Secteur Corps

Dernier volet de l'exposition, le secteur *Corps* invite le visiteur à se poser trois questions fondamentales : « Comment je perçois ce que je mange ? Pourquoi je mange ? Quel impact ont mes choix sur ma santé ? ».

Dans la première salle, il plonge dans les méandres du cerveau parsemés de neurones géants pour découvrir comment fonctionnent nos cinq sens. A travers ce parcours ludique, il découvre qu'il est possible d'entraîner sa matière grise à tout âge. Quelques expériences pratiques et savoureuses lui apprennent que nos sens peuvent parfois nous tromper et que l'éducation, l'environnement géographique, familial et social jouent un rôle important sur nos choix et préférences alimentaires.

Qui n'a jamais rêvé de voyager un jour dans les organes du tube digestif pour y découvrir les secrets de son fonctionnement ? Pour quelques minutes, le visiteur se glisse dans la peau d'une pomme. Broyé, malaxé, décomposé par des enzymes, il découvre le rôle essentiel que remplissent les aliments que nous consommons dans la construction, le fonctionnement et la protection de notre corps. Ou comment les bons choix alimentaires sont les meilleurs garants de notre santé.

Pour finir, c'est en s'amusant que les jeunes visiteurs pourront compléter les connaissances acquises au cours de leur visite. Conçue comme lieu de contact entre la plateforme éducative virtuelle et l'espace muséal, la *GameRoom* est un espace de jeu multijoueurs en réalité augmentée. Un espace immersif qui invite à bouger un peu pour expérimenter les notions acquises au cours de la visite. Avec le jeu *Digestix*, les visiteurs sont invités à comprendre les fonctions mécaniques et chimiques des organes du tube digestif. Alors que *Nutrix*, leur permet de percer les mystères de la composition des aliments.

Un thème annuel pour colorer toutes les activités du Musée

Le nouvel Alimentaryrium ne propose plus d'expositions temporaires. Un thème annuel lié aux préoccupations actuelles autour de l'alimentation et de la nutrition viendra colorer l'ensemble des activités du Musée, de l'exposition permanente aux ateliers culinaires en passant par le magazine ou les plats offerts aux visiteurs.

3. Des ateliers culinaires pour tous les goûts

La *FoodExperience*

Indissociable du thème de l'alimentation, l'expérimentation pratique fait partie intégrante de l'ADN du Musée. L'Alimentarium propose chaque jour un vaste choix d'ateliers culinaires pour apprendre en pratiquant. Entre ateliers inédits et grands classiques qui ont fait la réputation du Musée, tout a été pensé pour faire passer des moments inoubliables aux visiteurs – enfants, parents ou grands-parents. D'étonnantes découvertes gastronomiques toujours suivies de savoureuses dégustations. Pour chapeauter cette nouvelle offre d'ateliers culinaires, désormais appelée *FoodExperience*, le Musée a fait appel à Philippe Ligrone, figure incontournable de la gastronomie suisse.

FoodAcademy : un laboratoire dédié à l'expérimentation

Situé au rez-de-chaussée du bâtiment, la *FoodAcademy* est l'espace dédié aux expérimentations avec des ateliers de cuisine et de nutrition animés par des cuisiniers-médiateurs. Les activités réservées aux enfants ont lieu durant la journée dans l'espace *JuniorAcademy* du Musée. En soirée, la *FoodAcademy* accueille aussi le public curieux de découvrir des spécialités culinaires d'ici et d'ailleurs. Sous la conduite d'un cuisinier professionnel, ils se familiarisent à l'alimentation et la nutrition au sens large : élaboration des plats, équilibre alimentaire, sélection des produits de saison et dressage d'une assiette, rien n'est laissé au hasard. Une fois les mets concoctés, un proche vient rejoindre chaque participant pour partager et déguster ce repas « fait-maison ».

Pour les adultes et les professionnels

Et si vous passiez une soirée riche en expérimentation et en découvertes culinaires dans un Musée? Elaboré spécialement par le Chef Philippe Ligrone, et destiné à un public adulte ou adolescent, les ateliers du soir sont l'occasion de se familiariser avec les bases de la nutrition, de découvrir et de travailler des ingrédients méconnus et de concocter un bon repas qui sera ensuite partagé avec un proche.

Egalement en soirée, la *FoodAcademy* se transforme en plate-

forme d'échanges pour les professionnels: l'occasion d'aborder des thèmes plus approfondis tels que la nutrition, les allergies et l'équilibre alimentaire.

Espaces de restauration et de détente

Le rez-de-chaussée du Musée, désormais libre d'accès, permet aux visiteurs de se détendre au *Café* et d'apprécier une tasse de thé en profitant de la vue sur le lac et les alpes.

Le *Restaurant* offre une pause gourmande bienvenue avant ou après la visite, alors que le nouveau *Shop* est l'endroit rêvé pour rapporter chez soi un souvenir du Musée. Dès les beaux jours, *La Terrasse* ravira les papilles de tous les *locavores* et amateurs de *slow food* de passage sur le Quai Perdonnet. Ceci sans oublier le jardin et son *potager*, qui font partie intégrante de la scénographie du Musée.

Découvrez le programme complet des activités sur www.alimentarium.org.

4. La Fourchette

Monument incontournable du paysage lémanique, la *Fourchette*, plantée dans le lac Léman est devenue l'emblème du Musée et plus largement de la ville de Vevey. Conçue par le plasticien neuchâtelois Jean-Pierre Zaugg pour les dix ans de l'Alimentarium, l'œuvre d'art en inox (8 mètres de haut pour 1,3 mètre de large) a été plantée dans le lac, au large du Musée, en février 1995. Comme en atteste le Guinness World Records, c'est la plus grande fourchette du monde et assurément l'une des œuvres les plus photographiées de la Riviera vaudoise. Elle fait partie de la collection du Musée.



5. Un écosystème digital unique au monde

Souhaitant élargir son audience, l'Alimentarium a créé un écosystème d'information et d'apprentissage unique au monde. Une nouvelle offre digitale qui repose sur :

- **une collection en ligne ;**
- **des fiches de savoir ;**
- **une plateforme éducative destinée aux enseignants et aux élèves ;**
- **un magazine.**

Inédite, cette plateforme en ligne favorise les nouveaux modes d'apprentissage, de partage et d'enseignement. Des contenus de qualité, des références d'experts, des supports de cours, des jeux pédagogiques, des articles et dossiers, 400 objets digitalisés, un lexique de l'alimentation : tout le savoir du Musée est désormais aussi accessible en ligne.

Alimentarium Academy

En avril 2015, le Musée a lancé *Alimentarium Academy*, une plateforme éducative prévue à l'attention des enseignants et de leurs élèves. Totalement novateur, cet écosystème d'apprentissage met les multiples ressources du musée à disposition du plus grand nombre. Disponible en plusieurs langues, il est composé de 5 outils pédagogiques (3 jeux, des cours en ligne pour les enseignants et une application avec des quiz pour les parents) explorant chacun une facette de l'alimentation de manière complémentaire. Enfants, parents et enseignants sont connectés de façon collaborative autour d'un thème d'apprentissage commun.

<https://learning.alimentarium.ch/fr/>

400 objets à découvrir en ligne

Véritable richesse patrimoniale, la collection de l'Alimentarium est constituée d'environ 10'000 objets qui font l'histoire de l'alimentation. Du marché hebdomadaire du début du XX^e siècle aux shops en ligne : une évolution millénaire qui va en s'accéléralant, au rythme des progrès de l'agriculture, de la transformation des aliments, du commerce et de l'évolution des habitudes alimentaires. Beurrier en céramique, boîte à huile, presse-viande ou fer à beignet, cette collection plonge le visiteur dans les secrets de la gastronomie d'autrefois. L'Alimentarium a digitalisé une petite partie de cette collection dans sa nouvelle collection en ligne. Prolongation des expositions et des thématiques présentées, ces quelque 400 trésors issus du passé sont désormais visibles en haute définition et à 360° sur le nouveau portail internet du Musée.

Des fiches de savoir, avec définitions scientifiques simplifiées et illustrées, viennent compléter cette collection en ligne.

<http://alimentarium.org/fr/collection>

<http://alimentarium.org/fr/savoir>

Magazine en ligne

Lancé au printemps 2014, le magazine en ligne soutient le positionnement de l'Alimentarium en tant que référence internationale de l'alimentation et de la nutrition. Son concept de publication permet d'en explorer toutes les facettes grâce à un accès facile et rapide à l'information, et des articles structurés par dossiers et par rubriques. En un clin d'œil, l'internaute peut ainsi trouver des sujets selon ses centres d'intérêt. Autre nouveauté, un espace dédié aux actualités scientifiques et académiques, relayant l'agenda de conférences, colloques, publications et grands événements internationaux. Chaque année, un nouveau dossier thématique proposera d'approfondir le thème annuel, également décliné dans toutes les offres du Musée et dans l'exposition permanente.

<http://alimentarium.org/fr/magazine>

6. Portrait, factsheet & lexique

Alimentarium, musée de l'alimentation

Premier musée au monde consacré à l'alimentation, l'Alimentarium explore depuis plus de 30 ans les multiples facettes de l'alimentation et de la nutrition d'un point de vue global et indépendant. S'inscrivant dans la démarche des plus grands musées du monde, l'Alimentarium démocratise l'accès à ses connaissances et favorise de manière avant-gardiste les nouveaux modes d'apprentissage, de partage et d'enseignement grâce à son écosystème digital inédit : www.alimentarium.org

Lexique

FoodExperience	regroupe l'ensemble des ateliers culinaires du Musée.
FoodAcademy	est l'espace dédié aux expérimentations.
JuniorAcademy	désigne l'espace et les ateliers dédiés aux enfants.
Alimentarium Academy	est une plateforme éducative en ligne, prévue à l'attention des enseignants et de leurs élèves.

7. Informations pratiques

Billetterie en ligne	www.alimentarium.org
Langues	Français, anglais & allemand
Durée de la visite	1.5 à 2 heures
Horaires	Hiver (Octobre à Mars) : 10h à 17h Eté (Avril à Septembre) : 10h à 18h Fermé les lundis, sauf les lundis fériés (Pâques, Pentecôte et Jeûne fédéral)
Tarifs	Adultes : CHF 13.– Etudiants, apprentis, AVS : CHF 11.– Enfants 0 à 6 ans : gratuit Enfants 6 à 16 ans : CHF 4.–
Accès	<p>Situé au cœur de la Riviera vaudoise, dans la jolie ville de Vevey, entre Montreux et Lausanne, l'Alimentarium se trouve à 15 minutes à pied de la Gare CFF de Vevey.</p> <p>Accès par l'autoroute A9 (Genève – Simplon) et A12 (Berne – Vevey), prendre la sortie Vevey. Au rond-point, suivre la direction « Vevey centre ».</p> <p>Parking pour voitures à la Place du Marché, à 10 minutes à pied du musée ou au parking Panorama, à 5 minutes à pied. L'Alimentarium ne dispose pas de parking visiteurs.</p> <p>Musée entièrement accessible aux fauteuils roulants</p> <p>http://alimentarium.org/fr/museum/plan-your-visit/getting-here</p>

9. Contacts

Service de presse

trivial mass

T +41 (0)21 323 04 10

M +41 (0)76 574 43 28

presse@trivialmass.com

Alimentarium

Laurène Weguener

T +41 (0)21 924 14 78

M +41 (0)79 579 76 32

presse@alimentarium.org

